



VINI E COCKTAIL

L'alfabeto dei rosé: 25 etichette

speciali per brindare a Ferragosto

Freschi, profumati, rasserenanti, i vini rosati sono i più richiesti sulle tavole estive, anche per la grande festa del 15 agosto

DI ANNA MAZZOTTI

14 AGOSTO 2021

Sarà per il colore
rosa cangiante che
ricorda la bella
stagione, le
vacanze, i pranzi e
le cene informali in
giardino o in riva al
mare, i picnic in
campagna e i
tramonti
provenzali. E sarà
anche per quei
fragranti sentori di
frutta matura, di
ciliegie, di rosa,
viola o glicine che
sprigionano dal
bicchiere e ti

trasportano in un
viaggio sensoriale.

**Quella dei vini
rosati non è
certo una moda
passeggera:**

hanno conquistato i
wine lover di tutto il
mondo, sono
glamour, seducenti,
rasserenanti e sono
anche molto
instagrammabili.

**Non c'è dubbio,
l'estate è rosa.**

Fermi o sparkling,
così freschi, leggeri
e profumati
risolvono spesso il
dilemma tra servire
un bianco o un
rosso perché **si
abbinano con
grande facilità,
dall'antipasto ai
formaggi**, con
pesce crudo e cotto,
carni bianche e a
volte anche rosse,
salumi, insalate
elaborate, pizza
gourmet. Senza

trascurare il
momento
dell'aperitivo, un
vero *pink moment*
soprattutto tra i
giovani.

Assaggiando vari
rosé si intraprende
anche una continua
scoperta di vitigni
che generalmente
sono votati alla sola
produzione di
grandi rossi, come
Sangiovese, Merlot,
Sirah, Nero d'Avola,
Nerello Mascalese,
ma che con la
giusta tecnica e un
breve contatto con
le bucce danno vita
a nuove etichette
sorprendenti.

I vini rosati italiani
sono moltissimi,
ormai quasi tutte le
aziende vinicole ne
hanno inserito
almeno uno nella
loro produzione.

**Seguendo un
ordine alfabetico**

**ne abbiamo
selezionati 25 tra
i migliori, molto
diversi per
provenienza,
vitigno e colore,
alcuni nuovissimi,
altri già diventati
icona della loro
cantina (**Guarda
la gallery in
alto**). Dunque il
motto dell'estate
potrebbe essere
«**Drink & Think
pink**», per vivere
all'insegna della
spensieratezza.**

***Foto in alto di
Adoke Stock***



1/25

A, Fattoria Aldobrandesca dei Marchesi Antinori, Toscana

Un rosato sorprendente che nasce nel sud della Maremma toscana, sui terreni di origine vulcanica di Sovana. Si chiama, A come Aldobrandesca, e come **Aleatico**, l'antica varietà toscana di uva coltivata fin dai tempi degli etruschi. Colore rosa corallo tenue, è un vino dal carattere sofisticato ed elegante, dal gusto fresco e sapido e dal fragrante bouquet di bacche di bosco, pompelmo rosa, con sentori di albicocca e melograna. Da aperitivo o da abbinare a piatti di cucina mediterranea.



2/25

Bolle di Borro, Il Borro, Toscana

Rosé Metodo
Classico da uve

Sangiovese

selezionate da uno
specifico vigneto
della Tenuta il Borro,
nel cuore della
Valdarno. Una
maturazione sui lieviti
di 60 mesi permette
a questo vino di

esprimere al meglio
la sua eleganza:
perlage fine e
persistente, una
texture avvolgente,
setosa, con una vena
acida tipica del
Sangiovese, note di
crosta di pane e
frutta. È ideale come
aperitivo o a tutto
pasto, con piatti
raffinati di mare e di
terra.



3/25

Calanica Duca di Salaparuta, Sicilia

Terre siciliane Rosato
Igt fa parte della
linea Calanica della

cantina siciliana Duca di Salaparuta, nel palermitano. Color rosa cipria, è fresco, brioso, dai sentori di agrumi e pesca bianca e note balsamiche. Un vino immediato, da bere giovane, come aperitivo in riva al mare, accompagnato da piatti di pesce, anche crudo, e primi della tradizione dell'isola. I



4/25

Donnafugata Sul Vulcano, Sicilia

Sul Vulcano, Etna
Rosato Doc è un vino
puro, fragrante,

nitido e insolito, che
esprime l'energia de
terroir, come del
resto tutti i vini della
celebre cantina
Donnafugata.
Ottenuto da uve di
Nerello Mascalese,
è color rosa tenue,
fresco e minerale, e
rivela delicati sentori
floreali, note di susina
e pompelmo rosa.
Perfetto con crudi di
crostacei, verdure,
formaggi freschi,
carni bianche e
cucina fusion.



5/25

Epatta Rosato Fortulla,

Toscana

Un vino biologico che nasce da vigneti immersi nella macchia mediterranea, a Castiglioncello, in una zona che grazie al Progetto Bioitaly della Direttiva Europea Habitat è stata riconosciuta «sito di interesse Nazionale» per la sua preziosa biodiversità. Il nome, Epatta, deriva dalle fase lunari della meridiana, raffigurata anche in un affresco sulla facciata di Casale del mare, relais di campagna all'interno della tenuta. Rosato di Toscana IGT Biologico di **Cabernet Franc e Caberbet Sauvignon**, colore rosa tenue come le tamerici tipiche della macchia toscana,

sprigiona profumi di
pompelmo rosa,
fragoline di bosco e
rosa canina. Fresco,
sapido, intenso, si
abbina a pesce crudo
e crostacei, primi
piatti, salumi e
parmigiano.



6/25

Frescobaldi
Leonia Rosé
Pomino Brut
Millesimato, Toscana

Solo uve di **Pinot
nero** danno vita a
Leonia Rosé Pomino

Brut Millesimato, uno
spumante
dell'antichissima
cantina Marchesi
Frescobaldi.
Armonioso e
complesso, color rosa
con riflessi buccia di
cipolla brillante, è un
vino fragrante e
morbido, fresco e
cremoso, dalle note
di frutti rossi e di
albicocca
accompagnate da
sentori di pompelmo
rosa, brioche e
spezie. Ottimo come
aperitivo o a tutto
pasto, con piatti a
base di pesce, sushi,
crostacei e frittura di
mare.





7/25

Giulio ferrari Rosé Trentodoc Riserva del Fondatore 2008, Trentino

Intenso, vibrante, prezioso, è la versione rosé, a base di **Pinot nero** di montagna (e una piccola percentuale di Chardonnay) dello spumante top dell'azienda trentina, Giulio Ferrari. Prima di essere messo sul mercato riposa almeno 10 anni sui lieviti selezionati in proprie colture. Color salmone con bagliori ramati, è uno spumante complesso, profondo, strutturato, ricco e potente, che sprigiona sentori di confettura di rosa

canina e agrumi, fiori
e agrumi, note
speziate e minerali.
Prodotto in un
numero molto
limitato di bottiglie, lo
si trova nelle migliori
carte dei vini di
ristoranti ed enoteche
e nei rivenditori
specializzati. È un vino
da grandi occasioni,
assolutamente da
provare.



8/25

Hofstätter Barthenau Brut Rosé, Alto Adige

Una piccola
produzione di sole
300 bottiglie
Magnum per lo

spumante Metodo
classico Brut Rosé
Barthenau Hofstätter,
che nasce dalle viti
settantenni di **Pinot
nero** di Vigna
Roccolo. Il vino
rimane sui lieviti
almeno 70 mesi.
Color rosa corallo,
fine ed armonico, si
annuncia con profumi
freschi ed esuberanti
di frutti di bosco e
ciliegie. È un grande
aperitivo, ma indicato
anche a tutto pasto,
per una cena a base
di pesce, formaggi o
specialità trentine.



9/25

Il Pumo Rosato Salento I.G.P.San Marzano, Puglia

È un vino di ottima
beva, lineare,
fragrante, ottenuto
da sole uve

Negroamaro.

Prende il suo nome, Il
pumo, da un oggetto
decorativo che in
Puglia adorna balconi
e corrimano di
antiche scalinate.

Con il suo profumo
intenso di ciliegia,
rosa e melagrana, è
un vino di buon
corpo, fresco ed
equilibrato, indicato
per accompagnare
antipasti all'italiana,
zuppe di pesce,
insalate estive,
formaggi giovani o
leggermente
stagionati.





10/25

JeT Castello di Montepò, Toscana

Toscana Rosato IGT,
lieve, fruttato, di
grande piacevolezza,
è un rosato ideale da
servire a una cena
informale tra amici, in
una sera d'estate.

Ottenuto dalla
vinificazione in bianco
di sole uve

Sangiovese coltivate
nei vigneti di
Scansano (Gr) della
Tenuta Castello di
Montepò di Jacopo
Biondi Santi, è color
rosa tenue, sapido e
armonico, dai freschi
aromi di fiori bianchi
e lievi sentori di frutta

rossa. Perfetto con
crostacei e piatti di
pesce, formaggi
freschi e carni
bianche.



11/25

Kettmeir Athesis Rosé, Alto Adige

Lo spumante Rosé
Brut Athesis di
Kettmeir, storica
cantina immersa nei
vigneti altoatesini del
Gruppo Santa
Margherita, è
ottenuto da uve **Pinot**

Nero e Chardonnay. Color rosa tenue con riflessi pesca, è vivace, dinamico, fresco e cremoso, profuma di fiori rossi, frutti di bosco e spezie dolci, con delicati sentori di lievito. Da aperitivo o da abbinare a tutto pasto a piatti di mare e a ricette di cucina orientale e speziata.



12/25

**Le Rose
Regaleali Tasca
D'Almerita,
Sicilia**

Il nome richiama i sentori floreali della rose coltivate da sempre nella Tenuta Regaleali al centro della Sicilia, nell'antica Contea di Sclafani. Rosato da uve **Nerello Mascalese**, è un vino che unisce alla sapidità dei bianchi l'eleganza fruttata dei rossi. Color rosa brillante, profuma di lampone, fragola, ciliegia e more, e naturalmente di aroma di rosa. Fragrante, fresco, caratterizzato da una buona acidità, si abbina a pesce, crostacei, piatti di verdura, formaggi.





13/25

Manzoni Rosa, Ca di Rajo, Veneto

Il Manzoni Rosa
Millesimato Extra Dry
della cantina
trevigiana Ca' di Rajo
è ottenuto da uno dei
vitigni più rari al
mondo. Il Manzoni
Rosa è un autoctono
raro coltivato a
Bellussera, metodo di
allevamento della vite
oramai quasi
introvabile. Le viti,
che producono
grappoli dagli acini
rosa, erano nate
grazie alle
sperimentazioni del
prof. Manzoni, che
tentò un
miglioramento
genetico incrociando
Traminer e Trebbiano.
È un vino delicato e
raffinato, ben

strutturato e
armonioso, dalle note
fragranti di frutti di
bosco, agrumi, rosa
passita e albicocca.
Perfetto per
l'aperitivo o con
antipasti leggeri,
piatti a base di
verdure e frutti di
mare, formaggi
freschi. Da provare
con gli asparagi.



14/25

Nino Franco Faive Rosé Brut, Veneto

Faive della cantina
Nino Franco di
Valdobbiadene è il
nome di questo
spumante Rosé Brut

che in dialetto veneziano indica le scintille rosse e dorate di un falò. Dunque un vino scintillante, leggero, fresco e secco, prodotto con 80% **Merlot**, 20% e **Cabernet Franc**. Color rosa antico, ha un bouquet caratterizzato da profumi floreali e sentori fruttati, con sfumature minerali. È perfetto con salumi, funghi e zuppe di pesce o verdure.



15/25

Olmo Antico, Marty 72, Lombardia

Uno spumante nato
dalla visione di Paolo
Baggini,
appassionato di vini
rosé, che si era
ripromesso di creare
un prodotto che
diventasse il simbolo
della sua terra,
l'Oltrepò Pavese.
Dopo tanta ricerca, è
nato Marty 72
Metodo classico, solo
magnum, a base di
**Pinot nero, Pinot
meunier e
Chardonnay**, gli
stessi vitigni
tradizionali dello
champagne. Un vino
raffinato, con sentori
di fragoline di bosco,
delicato e persistente,
indicato come
aperitivo speciale ma
anche a tutto pasto,
con pesce crudo e
carni bianche.



16/25

Planeta Rosé, Sicilia

Dalla cantina siciliana Planeta, nei dintorni di Menfi, un rosé ottenuto da 50% **Nero d'Avola** 50% **Syrah**. Nel colore racconta le sfumature dei tramonti d'estate sull'isola; la freschezza e il profumo di fiori e frutta, dove spicca la fragola, lo rendono un vino friendly, di facile beva. Vivace, leggero, sapido, è

adatto per un
aperitivo da
accompagnare con
tapas, pesce crudo,
sushi, o anche solo
con frutta di stagione.



17/25

**Quinto Passo
Modena Rosé
Spumante Doc
Chiarli, Emilia
Romagna**

Dalla terra del
Lambrusco, Quinto
Passo Modena Rosé

Spumante Doc, un **Sorbara** in purezza dal clone storico selezionato dalla famiglia Chiarli, che ha scelto le migliori uve delle proprie tenute per creare spumanti Metodo classico. Colore rosa tenue, dagli aromi ben definiti di frutta rossa e note di liquirizia, è un vino di di grande freschezza, buona acidità, morbido e profumato con note minerali e finale dagli aromi leggermente speziati. Come aperitivo o con piatti della tradizione del territorio.





18/25

Rosa dei Masi, Veneto

Dalla celebre cantina produttrice di Amarone, Rosa dei Masi, Rosato Trevenezie IGT, fresco e fruttato, complesso ed elegante, nuova interpretazione dei rosati grazie alla Masi Expertise nell'utilizzo di uve anche leggermente appassite. Prodotto con uve **Refosco**, è color rosa salmone, caratterizzato da profumi intensi di frutta rossa, lampone

e ciliegia selvatica.
Morbido e vivace, è
adatto per un
aperitivo o da servire
con antipasti,
crostacei, frutti di
mare e paste con
sughi leggeri.



16/01/22

17/25

San Michele, Equilibrista, Lombardia

È uno dei vini biologici prodotti dalla Cantina San Michele a Capriano del Colle, in provincia di Brescia, prodotto con **Marzemino, Merlot, Sangiovese** e altre uve autoctone a bacca rossa.

Colore rosa intenso e luminoso, fresco, delicato, sapido, è caratterizzato da note fruttate e di agumi. È consigliato in abbinamento con la pizza, il pesce di Lago, fajitas e piatti della cucina orientale come il pollo Tandoori.





20/25

Tenuta Moriano Cortesia, Toscana

Rosato Igt Toscana,
ottenuto da uve
Sangiovese nella
terra del Chianti, a
Tenuta Moriano. Un
vino fresco,
immediato,
piacevolmente
aromatico, con note
di frutta fresca come
ciliegia, fragola e
melone. Rotondo,
pieno con finale
sapido ed armonico,
è consigliato come
aperitivo o per
accompagnare un

pranzo a base di
salumi e formaggi
toscani, panzanella,
pesce e pappa al
pomodoro.



21/25

Uberti Francesco I Franciacorta, Lombardia

Dedicato al grande
re di Francia,
Francesco I, lo
spumante rosé della
famiglia Uberti è
elegante, avvolgente,
morbido,
piacevolmente
fruttato. Rosé brut da

uve **Chardonnay** e **Pinot nero** da vigneti a sola conduzione biologica, trascorre un periodo di oltre 24 mesi sui lieviti ed in seguito alla sboccatura almeno 6 mesi prima della messa in commercio. Rosa confetto con riflessi aranciati, è soffice, intenso, piacevolmente fresco e persistente, con profumi fruttati di fragola, pompelmo e cannella. Si abbina a piatti di pesce e a base di carne bianca.



22/25

Valle dell'Acate Rosato Bellifolli, Sicilia

Rosato Igt Terre
Sicilianedella linea
Bellifolli di Valle
dell'Acate, cinque vini
«meravigliosamente
siciliani», come li ha
definiti Gaetana
Jacono, titolare della
cantina: «freschi e di
grande bevibilità che
sintetizzano il
carattere e i contrasti
siciliani: la bellezza e
la follia, la luce e
l'ombra, il mare in
burrasca e la camera
dello scirocco».

Questo rosato da uve
Frappato è un vino
immediato, molto
apprezzato dai
winelover più giovani.
Leggermente fruttato,
profuma di rosa,
melagrana e frutti
rossi. Elegante, fresco
e sapido, intenso e

vigoroso, è ideale da
abbinare a pesce
crudo, crostacei,
formaggi freschi.



23/25

Y, Pasqua Vini, Veneto

Y rappresenta
l'espressione più
potente del progetto
Il Minutes, il primo
rosé presentato dalla
cantina 4 anni fa,
riconosciuto come
antesignano di uno
nuovo stile fra i rosati
italiani. Il nome vuol
significare una
personalità semplice

e complessa al
contempo, come
struttura e
delicatezza, frutto e
cremosità, che
convergono in un
punto e trovano un
equilibrio. Elegante e
armonico, dagli
aromi di frutta rossa,
agrumi e fiori bianchi,
nasce da uve
Corvina,
Carménère e
Trebbiano di
Lugana della zona
del Lago di Garda, in
parte dalla
vinificazione con
spremitura soffice
delle uve a bacca
rossa, in parte da una
macerazione sulle
bucce a bacca
bianca per 8/10 ore.
È indicato per un
aperitivo ricercato,
una cena trendy e
casual, con pesce,
pizza gourmet, salumi
e formaggi.





24/25

Elena Walch 20/26, Alto Adige

Da una delle migliori cantine dell'Alto Adige, Elena Walch, produttrice di vini che si distinguono per eleganza e per longevità.

Denominazione

Vigneti delle Dolomiti

IGT, fatto con uve

Lagrein, Merlot e

Pinot nero, è color

rosa cerasuolo

brillante, fresco,

equilibrato e intenso,

dal bouquet di frutti

rossi, specie di

ciliegia. Ideale come

aperitivo, da

abbinare a primi e

secondi piatti leggeri
di pesce e di terra.

25/25

Zinzula,
Masseria
Altemura,
Puglia

Dal cuore del
Salento, Zinzula, un
Negroamaro Rosato
del Salento di
piacevole beva,
fresco, fragrante,
sostenuto da una
bella acidità, sapido
e minerale. Colore
delicato, rosa cipria,
ha un bouquet
ampio, dai sentori di
rosa canina, fragola,

amarena pepe rosa e
zenzero. Consigliato
per accompagnare
piatti leggeri, a base
di pesce, orecchiette
e formaggi freschi.